

Ferrari brut Trento Doc v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu

00240701

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Trento - brut

Víno je vyrobeno klasickou champagne metodou (kvašením v láhvi). Prezentuje se jemnými bublinami. Přímá, minerální, středně dlouhá chuť s výraznou kyselinou s tóny čerstvého chleba a zeleného jablka. Svěží, komplexní a příjemná vůně s příjemným aroma blumy, zeleného jablka, čerstvých citrusů, plná vůní broskví, švestek, růžového grapefruitu a pomerančových květů, následovaná nádechem křehkého těsta a glazovaných mandlí. Perlage je jemná, sametová, a perzistentní, elegantní s dlouhým závěrem a jemnými citrusovými tóny. Je to ideální víno pro zvláštní příležitost, jako aperitiv pro romantický večer nebo v kombinaci s lehkými úpravami na bázi ryb nebo mořských plodů.

První ročník tohoto vína byl vyroben už v roce 1902.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Ferrari brut Trento Doc v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno

Popis

Ferrari je proslulé italské vinařství, které se specializuje na výrobu špičkových šumivých vín (spumante) klasickou metodou kvašení v lahvi. Tato vína pocházejí z oblasti Trento DOC v severní Itálii. Vinařství založil Giulio Ferrari v roce 1902 s ambicí vytvořit v italském Trentinu víno, které by konkurovalo nejlepším francouzským šampaňským. Od roku 2021 jsou sekty Ferrari dokonce oficiálním přípitkem Formule 1. Vína se vyrábí výhradně z hroznů (především odrůdy Chardonnay a Pinot Noir) pěstovaných ve vysokých nadmořských výškách v Trentinu. Zrají minimálně 20 -36 měsíců na kvasinkách, což jim dodává jemnost a eleganci. Historické víno Ferrari Trento D. O. C., poprvé vyrobené v roce 1902, je manifestem dokonalého spojení „terroir“ a hroznů odrůdy Chardonnay (100% Chardonnay), jehož zdrojem jsou údolí Val d'Adige, Val di Cembra a Valle dei Laghi v Trentinu. Hrozny pro jeho výrobu jsou sklizeny ručně, a to od konce srpna do začátku září. Živé slámově žluté šumivé víno se slabými zelenkavými odlesky a jemnou, ale trvanlivou perletí. Má svěží a intenzivní buket – s ovocným tónem zralých jablek Golden Delicious a divokých bílých květů – podpořený delikátním náznakem kvasnic pocházejícím z 24-měsíčního zrání v láhvi. Harmonickou a vyváženou chuť vína příjemně doplňuje vábivý podtón zralého ovoce s náznaky křupavého chleba.

Hlavní parametry

Značka	Ferrari
Druh	šumivé víno
Původ	Itálie, Trento & Trentino
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Ferrari F.lli Lunelli S.p.A. Adresa: Via del Ponte, 15 38123 Trento (TN) Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.